

Hardthof

Kürbissuppe für 4-6 Personen

Zutaten:

1 kl Zwiebel

etw. Butter

700 g vorbereiteter Kürbis

1 TL Zucker

¾ l Hühnerbrühe

1/10 l Weißwein

2 Thymianzweige

(evtl. Peperoni, Ingwer)

1 Knoblauchzehe

200 g flüssige Sahne

1 EL Crème fraîche

Salz und Pfeffer, Curry

frische Kräuter zum Abschmecken
(s. Rezept)

Parmesankäse nach Wunsch

Zwiebel kleinschneiden und in Butter andünsten

*Kürbis schälen und vom Kerngehäuse befreien (die Rinde des **Hokkaido** kann theoretisch problemlos mitgekocht werden und sorgt auch für eine kräftige Orangefärbung der Suppe). Vorbereiteten Kürbis mit einem TL Zucker zu den Zwiebeln geben, kurz mitdünsten*

Hühnerbrühe, Weißwein & Thymian (ganz) dazugeben und bei geschlossenem Topf 20 - 30 min leicht kochen lassen. (Evtl. kl Peperoni oder ein kleines Stück Ingwer kleingeschnitten zugeben)

Thymian aus der Suppe nehmen und das Ganze im Mixer fein pürieren

Zerdrückte Knoblauchzehen zugeben und mit flüssiger Sahne & Crème fraîche verfeinern

Je nach Geschmack mit Salz, Pfeffer, Curry abschmecken

Die Suppe nochmals ca. 5 min durchköcheln lassen

Nach Belieben frische Kräuter zugeben (Schnittlauch, Dill, Liebstöckel, Petersilie, Koriander)

Die heiße Suppe kann nach Wunsch mit frischgeriebenem Parmesan bestreut oder mit Kürbiskernöl beträufelt werden



Der Hokkaido (auch Uchiki Kuri oder Potimarron genannt) ist bestens als Suppenkürbis geeignet.

Guten Appetit wünscht

A handwritten signature in black ink that reads "Louisa Frenge". The signature is written in a cursive, flowing style.